

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 648 679

②① N° d'enregistrement national :

89 09064

⑤① Int Cl⁸ : A 23 F 5/40; A 23 L 1/10, 1/185.

⑫ **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION** **A1**

②② Date de dépôt : 27 juin 1989.

③③ Priorité :

⑦① Demandeur(s) : *DE JAEGERE Etienne.* — FR.

⑦② Inventeur(s) : Etienne de Jaegere.

④③ Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 52 du 27 décembre 1990.

⑥⑥ Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) :

⑤④ Mélange à base de café non torréfié avec d'autres produits notamment des céréales torréfiées ou non.

⑤⑦ Mélange à base de café, constitué par du café non
torréfié en poudre et d'autres produits, torréfiés ou non, broyés
finement, notamment des céréales et/ou chicorée, figues,
glands, carnitin et exudat de frêne.

Le mélange est préparé selon un procédé qui consiste à
déshydrater les grains à une température de 50 à 300 °C à les
sécher puis à les broyer ou à les mouler jusqu'à obtention
d'une poudre de café de couleur grise puis à mélanger à cette
poudre avec des céréales et ou fruits préalablement moulus
finement.

La fabrication d'un produit liquide ou solide à base de café sans torréfaction et mélangé avec d'autres produits comme la chicorée, figes, glands, la carnitine, l'exudat de frêne et toutes céréales.

La préparation du café après déshydratation et broyage, sans torréfaction a un effet de reminéralisation sur l'organisme humain et animal.

Le mélange avec des céréales torréfiées donne le goût.

La création du mélange ainsi obtenu a des vertus que ni le café torréfié, ni le succédané de céréales contient.

En effet, les produits à base de café non torréfié, mélangés à des céréales torréfiées ont des avantages incontestables. Le café amène une richesse minérale et vitaminique, les céréales amènent un bon goût incontestable, l'arôme et la douceur.

Minéraux et oligo éléments

Manganèse	32,7 microgramme/g
Fer	134,7 microgramme/g
Zinc	10,6 microgramme/g
Strontium	6,7 microgramme/g
Rubidium	34,6 microgramme/g
Cuivre	16,6 microgramme/g

Vitamines

Vitamine B1 (Thiamine) CHNOS	0,21 milligramme
Vitamine B2 (Riboflavine) CHNC	0,23 milligramme
Acide pantothénique	1,0 milligramme
Choline	59,0 milligramme
Acide foliculique	0,020 milligramme
Agent citrovorum	0,012 milligramme
Vitamine B6	0,143 milligramme
Vitamine B12	0,00011 milligramme

Selon la présente invention, on prépare d'abord le café non torréfié.

La fabrication d'un café non torréfié se fait après déshydratation des grains de 50 à 300 degrés par séchage et broyage avec broyeur ou mouture pour obtenir une poudre de café d'une couleur grise.

Cette préparation de base est mélangée avec des céréales torréfiées et/ou des fruits secs.

Les céréales et fruits pré-cités sont moulus finement avant d'être mélangés avec le café en poudre.

Le mélange ainsi obtenu est utilisé de différentes façons

- 1 Comme café à l'ancienne, c'est à dire passé à l'eau bouillante.
- 2 Comme matière première pour la fabrication de tout produit alimentaire, exemple : biscuits.
- 3 Comme ingrédient pour l'obtention de toutes boissons glacées ou non.

REVENDICATIONS

- 1- Mélange à base de café, caractérisé en ce qu'il est constitué par du café non torréfié en poudre et d'autres produits, torréfiés ou non, broyés finement, notamment des céréales et/ou chicorée, figues, glands, carnitine et exudat de frêne.
- 2- Procédé de fabrication du mélange à base de café selon la revendication, caractérisé en ce qu'il consiste à deshydrater les grains à une température de 50 à 300°C, à les secher puis à les broyer ou à les moudre jusqu'à obtention d'une poudre de café de couleur grise puis à mélanger à cette poudre avec des céréales et ou fruits préalablement moulus finement.